BC-20E ET BC-20G

COMBI-FOUR/ÉTUVE À VAPEUR

MANUEL D'INSTALLATION - FONCTIONNEMENT - ENTRETIEN

BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

44 Lakeside Avenue, Burlington, Vermont 05401 USA Téléphone : (802) 658-6600 Télécopieur : (802) 864-0183

PN 56187 Rev G (5/15)

© 2015 - G.S. Blodgett Corporation

Adresse de votre agence de service:

Modèl

Numéro de série

Installateur de votre four

Contrôleur de l’installation de votre four

IMPORTANT

AVERTISSEMENT: Une installation, un ajustement, une altération, un service ou un entretien non conforme aux normes peut causer des dommages à la propriéte, des blessures ou la mort. Lisez attentivement les directives d'installation, d'opération et d'entretien avant de faire l'installation ou l'entretien de cet équipement.

LES INSTRUCTIONS À RESPECTER AU CAS OÙ L'UTILISATEUR PERÇOIT UNE ODEUR DE GAZ DOIVENT ÊTRE AFFICHÉES DANS UN ENDROIT BIEN VISIBLE. Vous pouves vous les procerer auprès de votre fournissear de gaz local.

AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de cet appariel, ni de tout autre appareil.

Les informations données dans le présent manuel sont importantes pour installer, utiliser et entretenir correctement ce four. Le respect de ces instructions et procédures permettra d'obtenir de bons résultats de cuisson et une longue durée de service sans problèmes. Veuillez lire le présent manuel et le conserver pour pouvoir vous y reporter à l'avenir.

ERREURS: Les erreurs de description, de typographie ou d'illustration font l'objet de corrections. Les caractéristiques sont sujettes à modifications sans préavis.

TABLE DES MATIÈRES

INSTALLATION

Le four-étuveur Combi de Blodgett. 4
Description de le four-étuveur Combi de Blodgett 5
Responsabilités du propriétaire. 2
Placement et Ventilation 4
Informations de Sécurité 5
Raccordement de la plomberie 6
Raccordement à l'électricité 7
Branchement de Gaz. 8
Vérification finale et derniers réglages. 10
Vérifications finales 11

UTILISATION

Informations de Sécurité 13
Commandes standard 14
Commande MenuSelect™ 17

ENTRETIEN

Procédure de fonctionnement du pulvérisateur. 24
Nettoyage et entretien préventif 25
Purge de la Bouilloire. 26
Détartrage. 27

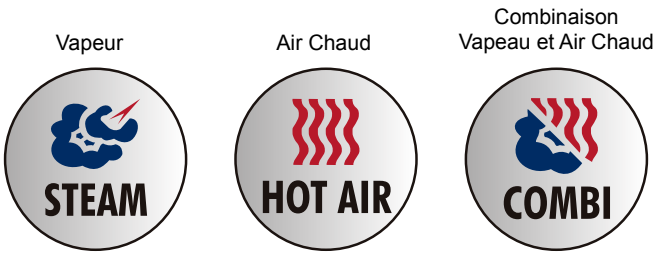
Installation

Le four-étuveur Combi de Blodgett

Le four-étuveur Combi de Blodgett propose une toute nouvelle manière de cuire les aliments. Avec le four-étuveur Combi, vous pouvez choisir entre deux modes de cuisson : à la vapeur et à l'air chaud, soit...

- séparément
- combiné, ou
- en séquence

En outre, trois modes de fonctionnement faciles s'offrent à vous :



En mode **Steam (vapeur)**, vous pouvez :

étuver	réchauffer	reconstituer
bouillir	décongeler	mijoter
blanchir	conserver	braiser
pocher		

En mode **Hot Air (air chaud),** vous pouvez :

rôtir	gratiner	griller
gratinate	cuire du pain et des gâteaux	

In the **Combination Steam and Hot Air** mode you can:

décongeler	rôtir	réchauffer
étuver	cuire du pain et des gâteaux	

De plus, vous pouvez utiliser deux ou trois fonctions de manière séquentielle au cours d'une même cuisson. Nous appelons cette méthode :

- étuvage combiné
- rôtissage combiné
- cuisson de pain combinée

La circulation de l'air chaud combinée avec la vapeur du four-étuveur Combi à haute performance assurer des améliorations à plusieurs niveaux :

- productivité accrue dans la cuisine
- diminution des dépenses liées au remplacement des appareils de cuisine
- un choix de menus plus vaste
- un nettoyage simplifié

Le travail est simplifié puisque les aliments sont préparés sur des plateaux ou dans des récipients de la table à vapeur. Vous pouvez cuire, stocker et transporter les aliments dans ces mêmes récipients. Vous pouvez préparer avec efficacité de petites quantités d'aliments de même que réchauffer les plats cuisinés et les aliments prêts-à-servir en quelques minutes seulement. Il devient possible aussi de préparer certains aliments surgelés sans même les décongeler. Cette souplesse au niveau de la préparation réduit l'utilisation de chaudrons et de tables à vapeur puisqu'il n'est plus nécessaire de conserver au chaud de grandes quantités d'aliments pendant de longues périodes.

De nos jours, il devient de plus en plus important d'améliorer la qualité des aliments. Avec le four-étuveur Combi de Blodgett, la cuisson des légumes se fait sans eau et à une température optimale légèrement inférieure à 100ºC (212ºF), permettant ainsi de conserver les vitamines, les minéraux, les éléments nutritifs et les oligo-éléments. La viande cuite dans le Combi perd moins de sa masse et demeure plus ferme et plus juteuse. Vous utiliserez aussi le four-étuveur Combi davantage pour les produits de la boulangerie, car les modes Steam (vapeur) et Hot Air (air chaud) du four-étuveur Combi en font un appareil de cuisson tout usage.

Description de le four-étuveur Combi de Blodgett

À PROPOS DU FOUR-ÉTUVEUR

Les fours-étuveurs Combi de Blodgett sont des appareils haut de gamme fabriqués en acier inoxydable de première qualité en faisant appel à des procédés supérieurs.

Le ventilateur à deux vitesses est doté d'un dispositif de protection pour les doigts et alimenté par un puissant moteur silencieux. Le condenseur aspire l'excès de vapeur de l'appareil. La condensation et les eaux usées générées par la vapeur et le nettoyage sont continuellement évacuées.

L'isolant de haute qualité empêche un rayonnement thermique excessif et aide à conserver l'énergie.

Le générateur de vapeur fraîche haute performance comporte un système de commande qui vous permet de profiter de tous les avantages d'un étuveur de haute qualité au simple actionnement d'un bouton. La vapeur fraîche entre dans la cavité du four sans pression et y circule à haute vitesse. Cette méthode simple et pratique favorise une cuisson rapide et en douceur qui vous procure des aliments de première qualité. Le générateur de vapeur est complètement automatique et il est doté d'un dispositif qui l'empêche de fonctionner à sec.

FONCTIONNEMENT DU FOUR-ÉTUVEUR COMBI

La porte pratique du four est dotée d'un hublot et possède un grand rayon d'ouverture. La poignée de la porte est facile à saisir, même avec des mains mouillées ou grasses.

La disposition simple des commandes facilite l'utilisation de l'appareil. Même un cuisinier inexpérimenté peut facilement utiliser l'appareil grâce à un système de pictogrammes explicites. Un sélecteur permet de passer facilement d'un mode de cuisson à l'autre, soit Steam (vapeur), Hot Air (air chaud) ou Combi (combinaison). La fonction de vapeur sur demande permet à l'opérateur d'injecter de la vapeur pendant 8 minutes lorsque l'appareil se trouve dans les modes d'air chaud ou de combinaison. Cette fonction est très utile pour la cuisson de pains et de gâteaux et le rôtissage. La quatrième fonction du sélecteur, le mode Cool Down (refroidissement), permet de refroidir rapidement la cavité du four lorsque la porte est ouverte.

L'appareil exige un nettoyage minime. L'intérieur est vaporisé d'une solution nettoyante à action instantanée qui réagit avec la vapeur pour éliminer les croûtes et les taches. La conception du four-étuveur Combi assure un entretien facile. Les soudures sont étanches à l'eau, ce qui permet de rincer la cavité du four après le nettoyage à la vapeur.

Installation

Responsabilités du propriétaire

1. Les fours sont déballés et mis en place.
2. Le propriétaire/utilisateur doit remplir les conditions de plomberie, de gaz et d'électricité suivantes.

   REMARQUE: Consultez les informations fournies dans la section Branchements utilitaires.

⚠ AVERTISSEMENT!!

Une mauvaise installation, un mauvais réglage, l'apport de modifications inadéquates ou un mauvais entretien de cet appareil peuvent entraîner l'endommagement du matériel ainsi que des blessures graves, voire mortelles. Lisez soigneusement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou de procéder à l'entretien de ces appareils.

CARACTÉRISTIQUES PLOMBERIE - BC-20E ET BC-20G	
EAU	
Pression de l'eau (min/max)	40 PSI min/116 PSI max
Raccordement d'eau	Raccord de tuyau de 3/4 po, 3/8 po de diamètre intérieur (d.i) min
Réglage du régulateur de pression	35 psi statique
Conditions requises minimum	Total des solides en suspension (TDS) - doit être moins que 40-125 parties par million Dureté totale de l'eau - 35-100 parties par million Chlorides - doit être moins que 25 parties par million Silica: <13 ppm Chlorine - <0.2 parties par million Chloramine- <0.2 parties par million Le pH de l'eau - 7.0-8.5
DRAINAGE	
Type de drain	Drain mis à l'air libre
Raccordement du drain	2 po O.D. en cuivre
Température maximale de l'eau au drainage	60ºC (140ºF)

SPECIFICATIONS POUR GAZ - BC-20G	
Entrée de gaz	
Vapeur	90,000 BTU/HR
Air chaud	125,000 BTU/HR
Pression d'entrée dans l'appareil	
Gaz naturel	5-14" WC (1.24-3.48 kPa)
Propane	11-14" WC (2.73-3.48 kPa)
Pressure at the Manifold	
Gaz naturel	3.5" WC (.87 kPa)
Propane	10" WC (2.49 kPa)
Connecteur de 3/4" po MNPT pour toutes les installations canadiennes et américaines	

Responsabilités du propriétaire

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - BC-20G			
TENSION	**PHASE**	**AMPS**	**RECEPTACLE**
115	1	20	Prise dédiée NEMA 5-20R Blodgett recommande un Pass & Seymore, modèle 2095, CFCI pour ce modèle de four en raison de l'utilisation d'un entraînement à fréquence variable
208/240V	1	15	Prise dédiée NEMA 6-15

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - BC-20E				
Total KW	**TENSION**	**Charge maximale (ampères)**		**Moteur**
		3 Phase	1 Phase	
61	208	170	n/a	3/4 hp
61	240	147	n/a	3/4 hp
61	480	74	n/a	3/4 hp
KW - Par Mode				
Vapeur	45 kW			
Air Chaud	60 kW			
Combinaison Vapeau et Air Chaud	60 kW			

Installation

Placement et Ventilation

PLACEMENT

Un emplacement correct et soigneusement prévu pour l'appareil aura pour résultat, à long terme, une utilisation pratique et un rendement satisfaisant.

Les espaces de dégagement ci-dessous doivent être prévus entre le four et toute construction combustible ou non.

BC-20G

- Côté droit du four - 15 cm (6 po)
- Côté gauche du four - 15 cm (6 po)
- Arrière du four - 15 cm (6 po)

BC-20E

- Côté droit du four- 2.5 cm (1")
- Côté gauche du four - 10 cm (4")
- Arrière du four - 15 cm (6")

Les espaces de dégagement ci-dessous doivent être possible pour permettre l'entretien.

Tous les modeles

- Côté gauche du four - 30 cm
- Arrière du four - 30 cm

Placer le four dans une zone sans courants d'air et accessible pour permettre son fonctionnement et son entretien.

Garder la zone du l'appareil libre et dégagée de toutes matières combustibles, telles que papiers, cartons, liquides inflammables et solvants.

NE PLACEZ PAS l'appareil sur un socle courbé, et ne le fixez pas au mur. Dans ces deux cas, les moteurs à soufflerie ne pourraient pas être convenablement ventilés. Une petite dénivellation peut se corriger avec les pieds réglables.

Tous les paliers de moteur sont lubrifiés en permanence à l'usine; ils ne nécessitent aucune lubrification supplémentaire pendant la durée de vie opérationnelle des moteurs.

VENTILATION

On ne saurait trop insister sur la nécessité de prévoir un système d'aération bien conçu. Un tel système permettra au four de bien fonctionner, tout en évacuant les vapeurs et produits de combustion gênants de la zone d'utilisation.

L'extraction des fumées de combustion de l'appareil doit se faire au moyen d'un groupe d'aspiration à commande mécanique. Celui-ci doit être dimensionné de façon à ce qu'il recouvre entièrement l'appareil, tout en dépassant d'au moins 15 cm de tous les côtés qui ne sont pas contigüs à un mur. Le groupe doit avoir la capacité qui convient et un appoint d'air adéquat doit être prévu.

⚠ AVERTISSEMENT!!

Une mauvaise extraction des fumées de combustion du four peut mettre en danger la santé de l'opérateur. Elle aura également pour résultats des problèmes de fonctionnement, une cuisson laissant à désirer et de possibles dégâts subis par le matériel. Les dégâts résultant directement d'une aération inadéquate ne seront pas couverts par la garantie offerte par le fabricant.

Si cet appareil est installé dans le Commonwealth du Massachusetts, il doit s'emboîter avec le système de sortie de la hotte, de sorte que l'appareil puisse fonctionner seulement quand le système de sortie de la hotte est en marche.

Mises en service américaines et canadiennes

Se reporter aux codes locaux de la ventilation. En l'absence de codes locaux, se reporter au code national de la ventilation intitulé "Normes pour l'installation d'équipements pour l'enlèvement des fumées et vapeurs grasses provenant d'équipements commerciaux pour la cuisine", NFPA-96- Édition la plus récente.

Mise en service dans les autres pays

L'installation doit respecter les normes nationales et locales, qui varient selon le pays. Si vous avez des questions sur les méthodes d'installation acceptables ou sur le fonctionnement de votre appareil, veuillez communiquer avec votre détaillant. S'il n'y a aucun détaillant dans votre région, veuillez communiquer avec Blodgett Combi au 0011-802-658-6600.

Informations de Sécurité

Les informations contenues dans cette section sont destinées au personnel qualifié appelé a utiliser le four. On entend par personnel qualifié le personnel qui aura lu attentivement les information contenues dans ce manuel, connait bien les fonctions du four et/ou possede une expérience antérieure de l'emploi de l'équipement décrit. Le respect des procédures recommandées dans cette section permettra d'atteindre les performances optimales du system et d'en obtenir un service durable et sans encombres.

Prenez le temps de lire attentivement les instructions qui suivent. Vous y trouverez la clé du succès du four à convection Blodgett.

⚠ CONSEILS DE SÉCURITÉ

Pour la sécurité, lire avant d'utiliser l'appareil

Que faire s'il y a une odeur de gaz :

- NE PAS essayer d'allumer l'appareil.
- NE PAS toucher d'interrupteur électrique.
- Utiliser un téléphone extérieur pour appeler immédiatement la compagnie du gaz.
- Si la compagnie du gaz ne répond pas, appeler les pompiers.

Que faire en cas de panne de secteur :

- Fermer tous les interrupteurs.
- NE PAS tenter d'utiliser le four avant que l'électricité soit revenue.

REMARQUE: Dans le cas d'un arrêt de l'appareil, quel qu'il soit, attendre cinq (5) minutes avant de remettre le four en marche.

Conseils généraux de sécurité :

- NE PAS utiliser d'outil pour fermer les commandes du gaz. Si le gaz ne peut pas être fermé manuellement ne pas tenter de réparer. Appeler un technicien de service qualifié.
- Si le four doit être déplacé, quelqu'en soit la raison, le gaz doit être fermé et déconnecté de l'unité avant de retirer le câble de retenue. Reconnecter la retenue quand le four a été remis à son emplacement d'origine.

REMARQUE: NE PAS retirer le couvercle du panneau de contrôle sauf si le four est débranché.

Installation

Raccordement de la plomberie

D'EAU FROID ET CHAUD

REMARQUE: L'utilisation d'eau chaude maximise la production de vapeur, mais elle n'est pas obligatoire. Les deux entrées peuvent recevoir de l'eau froide si l'eau chaude n'est pas disponible.

Connectez l'appareil à une entrée d'eau froide de qualité avec un tuyau de pression muni d'un raccord de 3/4 po (1,9 cm). L'eau froide est connectée à l'électrovanne de régulation de pression gauche. Nous vous conseillons de raccorder l'eau chaude, l'électrovanne de régulation de pression droite, à la chaudière. Une vanne d'isolement doit être installée à côté du four.

REMARQUE: Ne pas appliquer d'eau chaude au conduit d'eau froide.

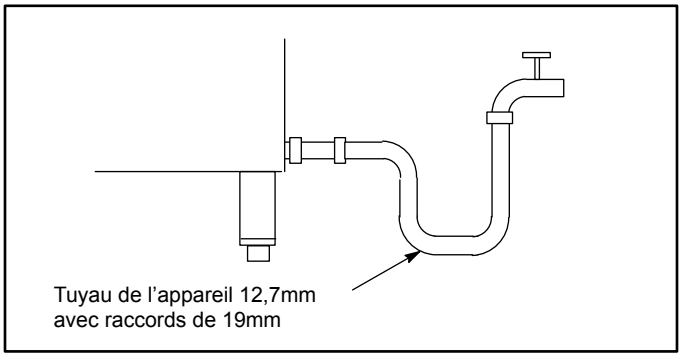


Figure 1

⚠ AVERTISSEMENT!!

L'usage d'eau de mauvaise qualité annule la garantie.

Ce produit doit être installé par un plombier ou un monteur d'installations au gaz accrédité, si installé dans le Commonwealth du Massachusetts.

RACCORDEMENT DU DRAIN

Un tuyau de 5cm avec une pente de vidange standard, doit aller jusqu'à un puisard ou être connecté sur une colonne descendante équipée d'un évent.

REMARQUE: Les eaux perdues peuvent aussi être dirigées vers un écoulement au sol proche. Si un tuyau flexible est utilisé, s'assurer qu'il n'a pas de longueur pendant où les eaux usées peuvent s'accumuler.

1. Situer les branchements de vidange à l'arrière et en bas de l'appareil.
2. Desserrer les colliers de serrage du couplage. Branchez un tuyau d'écoulement en cuivre de 2 po (5cm) de diamètre sur le raccord d'écoulement. Resserrez les colliers de serrage du couplage.

REMARQUE: Le côté ouvert de la vidange doit faire face au sol. Le tubage de cuivre utilisé pour l'installation d'un puisard ou d'un écoulement au sol doit être fournit par l'installateur. **L'usage d'un purgeur sur la conduite sera cause de refoulement de vidange.**

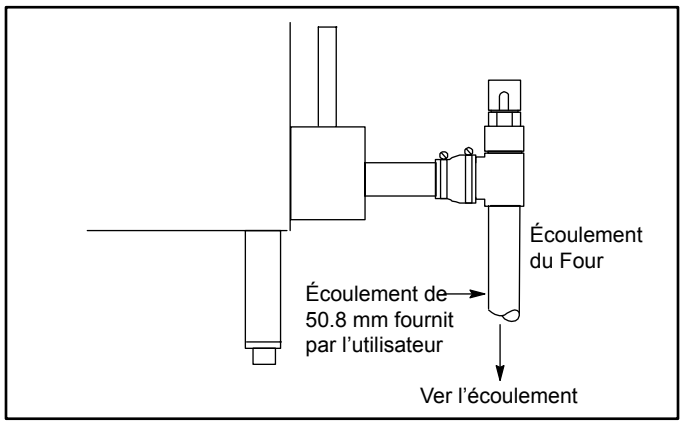


Figure 2

Raccordement à l'eau et à l'égout particulier à la ville de Los Angeles

1. Chaque conduite de vidange raccordée à l'appareil doit être acheminée sans déclivité ou fléchissement pour se terminer au-dessus du niveau de trop-plein d'un récipient d'eaux usées indirectes homologué.
2. L'appareil doit être installé conformément aux instructions imprimées du fabricant et aux éditions de 1999 du LAPC et du LAMC.
3. Un dispositif de protection contre le retour d'eau peut être exigé par les codes locaux. Dans ce cas, installez-le sur le système d'eau potable, directement en amont de l'appareil. Ce dispositif doit être l'un des suivants : un reniflard de type anti-vide homologué installé à au moins 12 po au-dessus du point le plus élevé, un disconnecteur à deux clapets de non-retour ou un disconnecteur hydraulique principal à pression réduite.

Raccordement à l'électricité

Avant toutes connexions électriques de ces unités, vérifier que l'alimentation électrique est adéquate pour le voltage, l'ampérage et la phase demandés sur la plaque signalétique du constructeur qui est montée sur l'unité.

Les diagrammes de câblage sont situés à l'intérieur du panneau démontable.

REMARQUE: Débrancher l'appareil de l'alimentiation électrique avant le service our le nettoyage.

Installations aux États-Unis et au Canada

Au moment de l'installation, tous les fours doivent être électriquement mis à la terre en accord avec les codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, avec le Code Électrique National (National Electrical Code), ANSI/ NFPA 70-Dernière édition et/or Code Électrique Canadien CSA C22.2 si applicable.

Installations des appareils exportés

L'installation doit suivre les normes locales et nationales. Les codes d'installation et/ou les exigences peuvent varier d'une localité à l'autre. Si vous avez des questions portant sur l'installation et/ou l'utilisation adéquate de votre four Blodgett, veuillez contacter votre distributeur local. Si aucun distributeur local n'est situé dans votre localité, veuillez appeler Blodgett Combi au 0011-802-658-6600.

⚠ **AVERTISSEMENT!!**

Une installation défectueuse invalide la garantie.

BC-20G Seulement

Installations canadiennes et américaines

Un 115V ou 230V cordon d'alimentation muni d'une fiche est fourni avec l'appareil. Branchez la fiche dans une prise de courant appropriée.

Ce modèle de four utilise un entraîneur d'inverseur à fréquence variable. Les appareils qui utilisent ce type d'entraîneur produisent des bruits hautes-fréquences et exigent des filtres et un câblage de moteur blindé, ce qui augmente le courant de fuite vers la mise à la terre. Surtout, au moment de mettre le commutateur en marche (ON), cela pourrait entraîner le déclenchement fortuit du disjoncteur-détecteur de fuite de terre (DDFT) de l'appareil, dont certains sont plus sensibles que d'autres. Blodgett a qualifié la prise de courant double de qualité normalisée DDFT et de marque « Pass and Seymour », no de pièce 2095, 20 A, 125 Vc.a., 60 Hz, comme étant à l'épreuve des bruits produits par l'entraîneur d'inverseur à fréquence variable. Blodgett recommande donc d'utiliser ce DDFT particulier pour ce modèle de four.

⚠ **ATTENTION !!**

Si le cordon d'alimentation est endommagé, remplacez-le par un cordon spécial ou un dispositif fourni par le fabricant ou par un réparateur reconnu.

Installation

Branchement de Gaz

CONDUIT DE GAZ

Un système d'alimentation en gaz de bon calibre est essentiel pour obtenir le meilleur rendement du four. Les conduits doivent être calibrés pour fournir suffisamment de gaz pour alimenter tous les appareils sur le conduit sans perte de pression à l'équipement.

Exemple:

REMARQUE: Les valeurs en BTU de l'exemple suivant sont pour le gaz naturel.

Achat d'un four à convection BC-20G qui doit être ajouté sur la conduite de cuisson existante.

1. Additionner les valeurs nominales en BTU des appareils utilisés.

Friteuse Pitco	120,000 BTU
Cuisinière 6 brûleurs	60,000 BTU
Four	50,000 BTU
Total	230,000 BTU

2. À ce total, ajouter la valeur nominale en BTU du nouveau four.

Total précédent	230,000 BTU
BC-20G (Air Chaud)	125,000 BTU
Nouveau total	355,000 BTU

3. Mesurer la distance entre le compteur à gaz et la conduite de cuisson. Ceci est la longueur de tuyau. Disons que la longueur de tuyau est de 6 mètres (20') et le calibre du tuyau est de 2,54 cm (1").

4. Se reporter au tableau approprié pour déterminer la capacité totale de la conduite de gaz actuelle.

Pour cette exemple, la capacité totale est de 465,000 BTU, la conduite de gaz actuelle n'a pas besoin d'être augmentée.

REMARQUE: Les capacités en BTU données sur les tableaux sont uniquement pour des longueurs droites de tuyaux. Tous les coudes et autres raccords diminuent la capacités de la conduite. Pour toute autre question, prendre contact avec la compagnie locale de distribution du gaz.

Capacité maximale en gaz naturel d'une tuyauterie en fer en pieds cubes à l'heure

(chute de pression de 13 mm (0,5 po) à la colonne d'eau)

LONGEUR DE CONDUIT PIEDS	DIMENSIONS NOMINALES				
	3/4"	1"	1-1/4"	1-1/2"	2"
10	360	680	1400	2100	3950
20	250	465	950	1460	2750
30	200	375	770	1180	2200
40	170	320	660	990	1900
50	151	285	580	900	1680
60	138	260	530	810	1520
70	125	240	490	750	1400
80	118	220	460	690	1300
90	110	205	430	650	1220
100	103	195	400	620	1150

Du Code national du gaz carburant Partie 10 Tableau 10-2

Capacité maximale de la conduite en milliers de BTU/h de gaz PP non dilué à 11 po de colonne d'eau

(chute de pression de 13 mm (0,5 po) à la colonne d'eau)

LONGEUR DE CONDUIT PIEDS	DIAMÈTRE EXTÉRIEUR		
	3/4"	1"	1-1/2"
10	608	1146	3525
20	418	788	2423
30	336	632	1946
40	287	541	1665
50	255	480	1476
60	231	435	1337
70	215	404	1241
80	198	372	1144
90	187	351	1079
100	175	330	1014

Du Code national du gaz carburant Partie 10 Tableau 10-15

Raccordement au gaz

RÉGULATION DE LA PRESSION ET ESSAIS

Évaluez la pression d'alimentation du gaz pour chaque appareil lorsque les brûleurs sont allumés. Il doit y avoir une pression suffisante à l'entrée pour répondre aux normes. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître la pression de gaz qui convient.

Chaque appareil est réglé en usine de manière à fonctionner avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique située du côté droit de l'appareil.

Chaque four est muni d'un détendeur qui maintient le gaz à la bonne pression. Ce détendeur est essentiel au bon fonctionnement du four et ne doit jamais être débranché.

N'INSTALLEZ PAS UN DEUXIÈME DÉTENDEUR AU POINT DE CONNEXION DU GAZ À MOINS QUE LA PRESSION D'ALIMENTATION SOIT SUPÉRIEURE À 14 PO DE LA COLONNE D'EAU (1/2 LB/PO2) (37 mbars).

Pendant les essais de pression, débranchez le four ainsi que son robinet d'arrêt de la tuyauterie d'alimentation en gaz si la pression d'essai est supérieure à 1/2 lb/po2 (3,45 kPa).

Isolez le four de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt pendant les essais de pression de la tuyauterie de gaz si la pression d'essai est égale ou inférieure à 1/2 lb/po2 (3,45 kPa).

Avant de raccorder les tuyaux d'alimentation en gaz de l'appareil, videz complètement les tuyaux de toutes particules métalliques et de tout déchet. Après le branchement, inspectez l'appareil afin de vous assurer que la pression de gaz est appropriée.

Installations américaines et canadiennes

L'installation doit respecter les normes locales ou, en l'absence de telles normes, les règlements suivants : National Fuel Gas Code, NFPA54/ANSI Z223.1 - dernière édition, le Code d'installation du gaz naturel et propane CAN/CSA-B149.1.

Installation dans les autres pays

L'installation doit respecter les normes nationales et locales. Les normes d'installation locales ou les règlements peuvent varier. Si vous avez des questions concernant les méthodes d'installation acceptables ou sur le fonctionnement de votre appareil, veuillez communiquer avec votre détaillant local. S'il n'y a aucun détaillant local dans votre région, veuillez communiquer avec Blodgett Combi au 0011-802-658-6600.

PRESSION DE GAZ					
Type de gaz	**Pression d'alimentation**	**Dimensions de l'orifice au niveau de la mer**		**Pression d'admission**	
		Air chaud	Vapeur	Air chaud	Vapeur
Installations américaines et canadiennes					
Gaz Naturel	5-14 po de colonne d'eau	1/16" 0,0625 po de diamètre	#58 dia. 0,042 po de diamètre	3,5 po de colonne d'eau	3,5 po de colonne d'eau
Propane	11-14 po de colonne d'eau	#62 dia. 0,0625 po de diamètre	#70 dia. 0,042 po de diamètre	3,5 po de colonne d'eau	3,5 po de colonne d'eau

Installation

Vérification finale et derniers réglages

AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN MARCHE

Avant de mettre l'appareil sous tension pour la première fois, vérifier les conditions suivantes:

- L'appareil est à niveau.
- Tous les réglements de sécurité électrique ont été appliqués et toutes les connexions électriques sont correctes.
- L'eau est branchée, ouverte et tous les raccords sont étanches.
- Les filtres à graisse sont en position correcte.
- Le cabaret est placer à l'intérieur du four. Quand le cabaret n'ai pas placer dans unité, l'eau peut alors s'échapper sur le placher mettant sa surface glissante. Si la porte ne ferme pas, suivre les directions de droite.
- Vérifier sur place tous les raccords de gaz avec une solution pour la détection des fuites.

RÉGLAGE DE LA PORTE

Les charnières peuvent être réglées comme suit:

1. Ajuster les chap nières du haut, en dévissant les trois vis du coin droit.
2. Ajuster les chap nières du bas, en dévissant les vis dessous la charnièr du coin droit.
3. Régler les charnières pour que l'intérieur de la porte soit parallèle avec le devant de l'unité.
4. Resserrer les vis jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mouvement.
5. Le réglage est correct quand la porte ferme serrée et qu'aucune vapeur ne s'échappe par le joint

Le loquet peuvent aussi être réglées comme suit:

1. Ajuster le loquet, en dévissant les quatre vis placer à l'intérieur de la surface de la porte.
2. Le réglage est correct quand aucune vapeur ne s'échappe par le joint. NE PAS comprimer le joint de porte. Lorsqu'elle est fermée, la porte devrait comprimer légèrement ce joint.

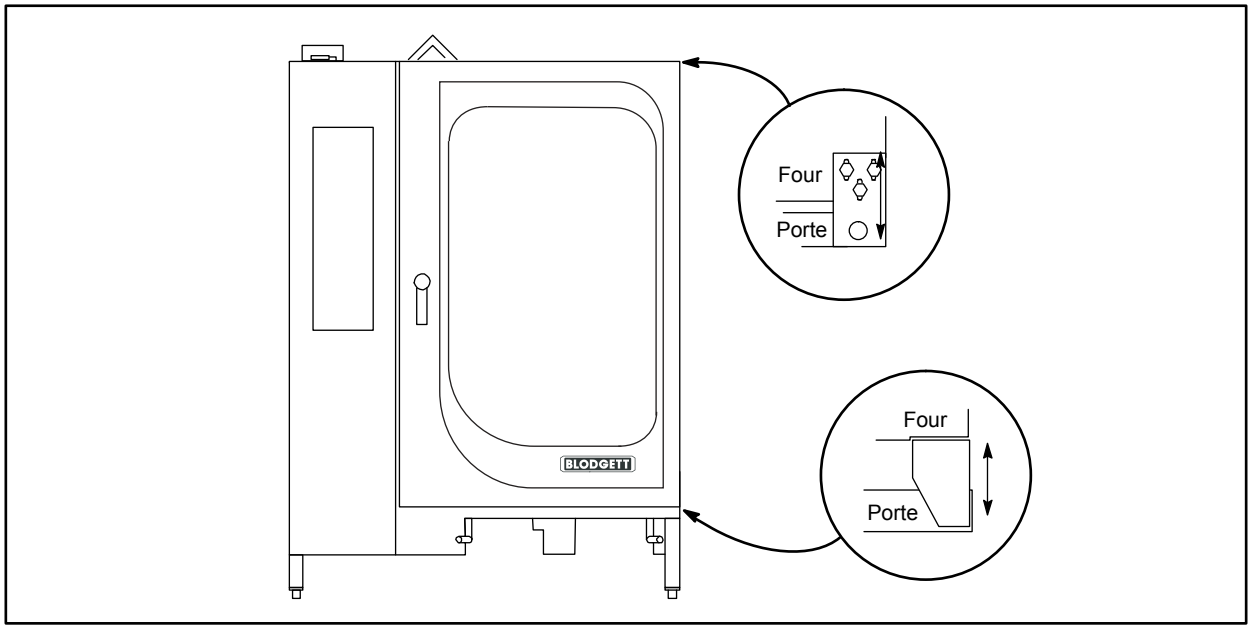


Figure 3

Vérifications finales

⚠ ATTENTION !!

Seul un installateur qualifié peut effectuer les étapes suivantes de la liste de vérification.

COMPARTIMENT DES COMMANDES ÉLECTRIQUES

- La tension de l'alimentation électrique de l'appareil est conforme aux spécifications énoncées sur la plaque.

VÉRIFICATION FINALE DE LA TUYAUTERIE

- La pression d'entrée de l'eau est conforme aux spécifications de l'appareil.
- Le drain de mise à l'air libre est en place.
- L'électrovalve est bien fixée en place et ne fuit pas.
- Les conduites d'alimentation en eau sont en place et ne fuient pas.Ensure proper clearance.
- Assurez-vous de l'écartement approprié.
- On a amorcé le système de détartrage.
- Le boyau pulvérisateur (offert en option) est raccordé correctement. Raccordez le boyau pulvérisateur (optionnel) à l'électrovalve de remplissage selon la méthode illustrée.

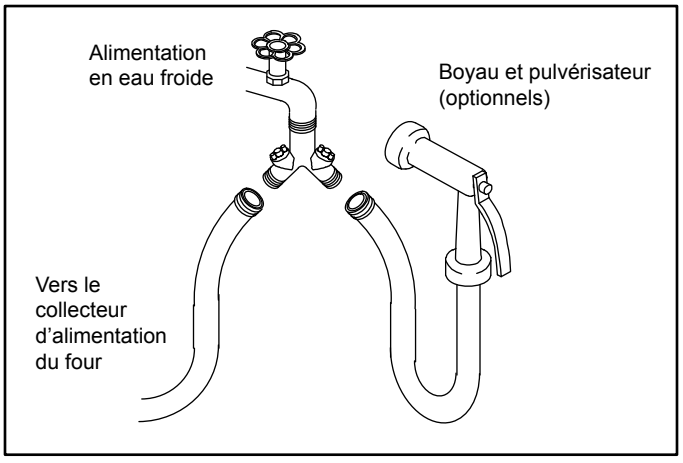


Figure 4

ESSAIS DE FONCTIONNEMENT DU FOUR

REMARQUE: Le client ou le réparateur agréé doivent effectuer les vérifications suivantes.

Mode de refroidissement

- Assurez-vous que le ventilateur fonctionne lorsque la porte est ouverte.

Mode Steam (vapeur)

Réglez l'appareil sur le mode STEAM et réglez le thermostat sur 100ºC (212ºF). Vérifiez les points suivants:

- Le voyant Heat demand [demande de chaleur] est en marche.
- Le voyant de demande de chaleur s'éteint à 100ºC (212ºF) environ.
- Réglez la minuterie pour 1 minute. Assurez-vous que le signal sonore se fait entendre lorsque le temps s'est écoulé.
- L'appareil produit de la vapeur, le hublot est embué, le joint de la porte ne laisse échapper aucune fuite.

Mode Combi (combinaison)

Réglez l'appareil sur le mode COMBI (combinaison), réglez le thermostat sur 177ºC (350ºF) et vérifiez les points suivants:

- Le voyant de demande de chaleur est en marche. Commande manuelle et numérique seulement.
- Le four se réchauffe.
- Le voyant de demande de chaleur s'éteint à 177ºC (350ºF) et le four reste à la température de 177ºC (350ºF). Commande manuelle et numérique seulement.
- Le ventilateur s'arrête lorsque la porte est ouverte.

Mode Hot Air (air chaud)

Réglez l'appareil sur le mode Hot Air (air chaud) et réglez le thermostat sur 204ºC (400ºF), et vérifiez les points suivants:

- Le voyant d'appel de chaleur est allumé.
- Le four chauffe bien.
- Le voyant de chaleur s'éteint à 204ºC (400ºF) et le four conserve une température de 204ºC (400ºF).
- Le ventilateur s'arrête à l'ouverture de la porte.

Vérifications Finales

Mode Steam on Demand (vapeur sur demande)

Réglez l'appareil sur le mode Hot Air [air chaud]. Réglez la vapeur sur demande pour 1 minute. Appuyez sur le bouton de vapeur sur demande et vérifiez les poins suivants:

- Le voyant de vapeur sur demande est allumé.
- Le voyant de vapeur sur demande s'éteint au bout de 1 minute environ.
- Vitesse du ventilateur
- Faites tourner le commutateur pour vous assurer que tous les deux vitesses du ventilateur fonctionnent convenablement.

Informations de Sécurité

Les informations contenues dans cette section sont destinées au personnel qualifié appelé a utiliser le four. On entend par personnel qualifié le personnel qui aura lu attentivement les information contenues dans ce manuel, connait bien les fonctions du four et/ou possede une expérience antérieure de l'emploi de l'équipement décrit. Le respect des procédures recommandées dans cette section permettra d'atteindre les performances optimales du system et d'en obtenir un service durable et sans encombres.

Prenez le temps de lire attentivement les instructions qui suivent. Vous y trouverez la clé du succès du four à Blodgett.

⚠ CONSEILS DE SÉCURITÉ

Pour la sécurité, lire avant d'utiliser l'appareil

Que faire s'il y a une odeur de gaz :

- NE PAS essayer d'allumer l'appareil.
- NE PAS toucher d'interrupteur électrique.
- Utiliser un téléphone extérieur pour appeler immédiatement la compagnie du gaz.
- Si la compagnie du gaz ne répond pas, appeler les pompiers.

Que faire en cas de panne de secteur :

- Fermer tous les interrupteurs.
- NE PAS tenter d'utiliser le four avant que l'électricité soit revenue.

REMARQUE: Dans le cas d'un arrêt de l'appareil, quel qu'il soit, attendre cinq (5) minutes avant de remettre le four en marche.

Conseils généraux de sécurité :

- NE PAS utiliser d'outil pour fermer les commandes du gaz. Si le gaz ne peut pas être fermé manuellement ne pas tenter de réparer. Appeler un technicien de service qualifié.
- Si le four doit être déplacé, quelqu'en soit la raison, le gaz doit être fermé et déconnecté de l'unité avant de retirer le câble de retenue. Reconnecter la retenue quand le four a été remis à son emplacement d'origine.
- NE PAS retirer le couvercle du panneau de contrôle sauf si le four est débranché.

Utilisation

Commandes standard

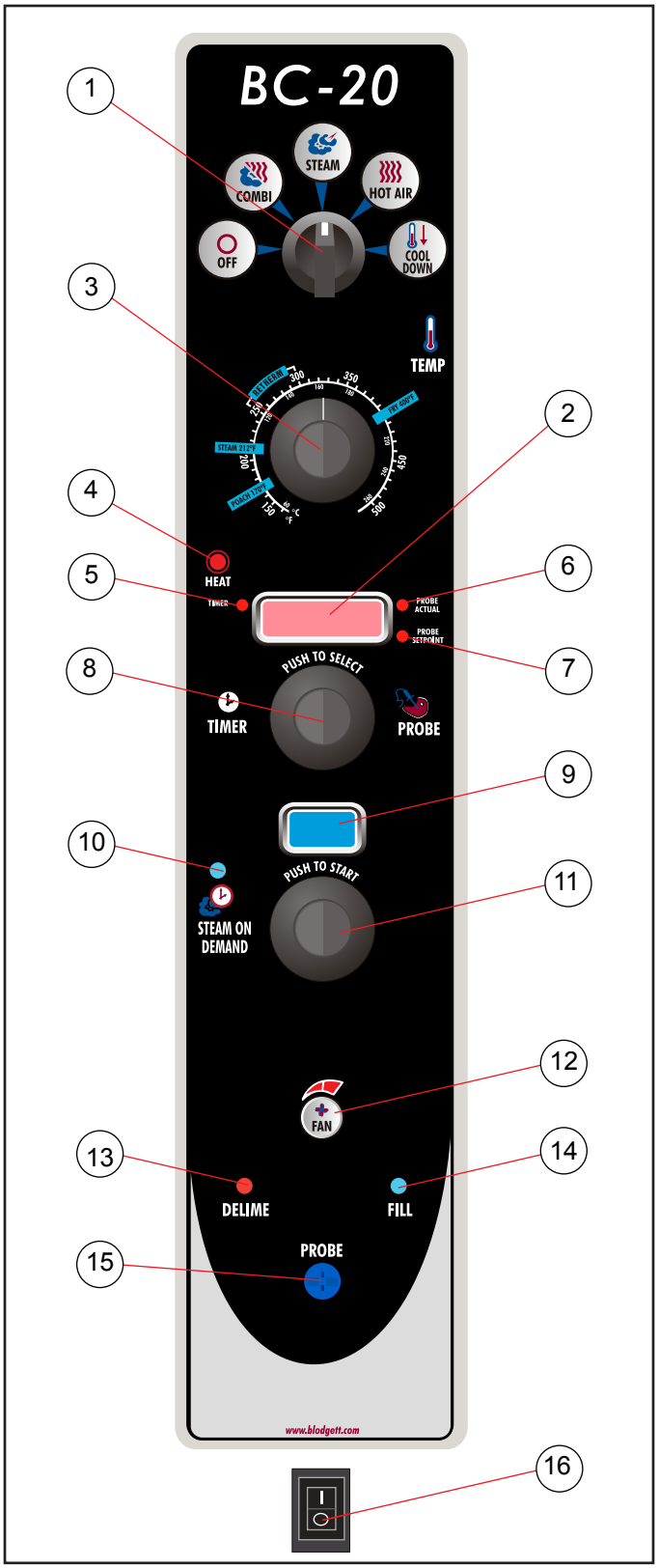


Figure 5

IDENTIFICATION DES COMMANDES

1. COMMUTATEUR DE SÉLECTION DE MODE - Met le four sous ou hors tension. Permet de sélectionner entre les modes de cuisson à la vapeur (Steam), à l'air chaud (Hot Air), ou combinaison (Combi), ou de refroidissement graduel (Cool Down).
2. ÉCRAN D'AFFICHAGE - Affiche le temps de cuisson et la température.
3. CADRAN DE SÉLECTION DE TEMPÉRATURE - Permet de sélectionner la température de cuisson désirée.
4. LAMPE INFRAROUGE : S'allume lorsque le four nécessite de la chaleur.
5. DÉL MINUTERIE (TIMER) : S'allume lorsque l'écran affiche le temps de cuisson.
6. DÉL TEMPÉRATURE RÉELLE SONDE (PROBE ACTUAL) : S'allume lorsque l'écran affiche la température réelle à l'extrémité de la sonde.
7. DÉL TEMPÉRATURE RÉGLAGE SONDE (PROBE SET POINT) : S'allume lorsque l'écran affiche la valeur de réglage de la température du cour du produit cuit (à l'extrémité de la sonde).
8. BOUTON MINUTERIE-SONDE (TIMER/PROBE) : Sert à sélectionner et à établir le temps de cuisson ou la température cible à l'extrémité de la sonde.
9. AFFICHAGE DE L'INJECTION DE VAPEUR SUR DEMANDE (STEAM ON DEMAND) : Affiche la durée de l'injection de vapeur sur demande.
10. TÉMOIN LUMINEUX DU MODE DE GÉNÉRATION DE VAPEUR SUR DEMANDE - S'allume lorsqu'on actionne le mode de génération de vapeur sur demande.
11. BOUTON INJECTION DE VAPEUR SUR DEMANDE (STEAM ON DEMAND) : Sert à établir la durée de l'injection de vapeur sur demande.
12. TOUCHE VITESSE SOUFFLANTE (FAN SPEED) : Sert à sélectionner la vitesse de la soufflante.
13. TÉMOIN LUMINEUX DU DÉTARTRAGE - Clignote lorsqu'il faut détartrer le générateur de vapeur. Reste continuellement allumé durant le processus de détartrage.FILL LAMP - illuminated until the steam generator is filled with water.
14. TÉMOIN LUMINEUX DE REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU - S'allume jusqu'à ce qu'on remplisse le générateur de vapeur avec de l'eau.

15. RACCORDEMENT DE LA SONDE : Sert à raccorder la sonde de température à la commande.

16. COMMUTATEUR DE CONTRÔLE GAZ/HEAT - utilisé pour transformer le gaz ou la chaleur on ou off

CUISSON EN MODE MINUTERIE

1. Appuyez sur le BOUTON MINUTERIE-SONDE (TIMER/PROBE) (8) pour sélectionner le mode minuterie. La DÉL MINUTERIE (TIMER) s'allume.
2. Tournez le commutateur de SÉLECTION DE MODE (1) à la fonction désirée.
3. Réglez le CADRAN DE SÉLECTION DE TEMPÉRATURE (3)à la température de cuisson désirée.

   En mode de génération de vapeur, réglez la température au maximum à 100ºC (212ºF).

   Pour faire pocher les aliments, réglez le cadran de température à la position de pochage (POACH), soit à 82ºC (180ºF).

   La température optimale en mode Combi tombe entre 149 et 177ºC (300 et 350ºF).
4. Une fois que le four a atteint la température de cuisson, chargez le produit.
5. Faites tourner le bouton pour saisir le temps de cuisson désiré à l'écran. Vous pouvez effacer l'affichage en faisant tourner le bouton en sens antihoraire. La minuterie amorce d'elle-même le compte à rebours.
6. Vous pouvez modifier la température, le temps de cuisson et le mode en tout temps durant le processus de cuisson.
7. Lorsque la minuterie atteint 00:00, le signal sonore se fait entendre. Appuyez sur le BOUTON MINUTERIE-SONDE (TIMER/PROBE) (8) ou faites-le tourner en sens antihoraire pour arrêter l'avertisseur sonore. Retirez le produit du four.

CUISSON À LA SONDE

1. Appuyez sur le BOUTON MINUTERIE-SONDE (TIMER/PROBE) (8) pour sélectionner le mode à la sonde. La DÉL SONDE (PROBE SETPOINT) (7) s'allume.
2. Faites tourner le bouton pour saisir la température finale de cuisson désiré à l'écran.
3. Insérez la sonde de température dans le produit. Chargez le produit dans le four et fermez la porte. Assurez-vous que l'embout de la sonde se trouve à l'extérieur du four et suffisamment éloigné de la porte.
4. Raccordez la sonde à la CONNEXION DE SONDE (PROBE) (15) au bas de la commande.
5. Appuyez de nouveau sur le BOUTON MINUTERIE-SONDE (TIMER/PROBE) (8) pour faire afficher la température réelle à l'extrémité de la sonde.
6. Lorsque le cour du produit atteint la température de cuisson finale, le signal sonore se déclenche.

REFROIDISSEMENT GRADUEL

REMARQUE: Le four peut se refroidir rapidement en prévision de génération de vapeur, de nettoyage, etc.

1. Pour faire refroidir la cavité du four, ouvrez la porte et sélectionnez l'option de refroidissement graduel (COOL DOWN) sur le commutateur de SÉLECTION DE MODE (1).

Utilisation

Manual Control

GÉNÉRATION DE VAPEUR SUR DEMANDE

Comment mettre en service la fonction de génération de vapeur sur demande

En mode de cuisson à l'air chaud ou Combi, on peut mettre en service la génération de vapeur pour une période minutée. À la fin de la période minutée, le four revient à la fonction d'origine. On peut utiliser la génération de vapeur sur demande en tout temps durant le cycle de cuisson.

REMARQUE: Steam On Demand is not available in steam mode.

1. Faites tourner le BOUTON INJECTION DE VAPEUR SUR DEMANDE (STEAM ON DEMAND) (11) pour établir la durée désirée. L'AFFICHAGE DE L'INJECTION DE VAPEUR SUR DEMANDE (STEAM ON DEMAND DISPLAY) (9) montre cette durée.
2. Appuyez sur le BOUTON INJECTION DE VAPEUR SUR DEMANDE (STEAM ON DEMAND) (11), et le VOYANT INJECTION DE VAPEUR SUR DEMANDE (STEAM ON DEMAND) (10) s'allume.

Exemples d'utilisation de la génération de vapeur sur demande :

La plupart de ces idées proviennent de l'esprit créatif de nos clients. Essayez vous-même cette fonction et dites-nous si vous trouvez de nouveaux emplois.

- Ajoutez une ou deux minutes au début de la cuisson du pain pour obtenir une croûte brillante.
- Démarrez les grosses fournées, par exemple de 20 poulets ou plus. En commençant les grosses fournées avec 5 à 8 minutes de vapeur, vous aidez le four à se rétablir et vous diminuez le temps de cuisson de plus de 10 %.
- Cuisez les petits pains en couronne sans les bouillir. En commençant leur cuisson avec 1 ou 2 minutes de vapeur, vous pouvez obtenir une croûte splendide.
- La crème caramel est extra à 230 - 250ºF dans le mode Combi avec 2 minutes de vapeur sur demande.
- Lorsque vous cuisez des ailettes de poulet, essayez de réglez le four dans le mode Combi à 375ºF et utilisez 3 minutes de Vapeur sur demande. Cette méthode empêche les extrémités de brûler. La durée totale de la cuisson est d'environ 12 minutes.
- Les côtes de porc ont tendance à être plus moelleuses avec la Vapeur sur demande pendant 5 à 8 minutes. Essayez-les dans le mode Combi à 350ºF.

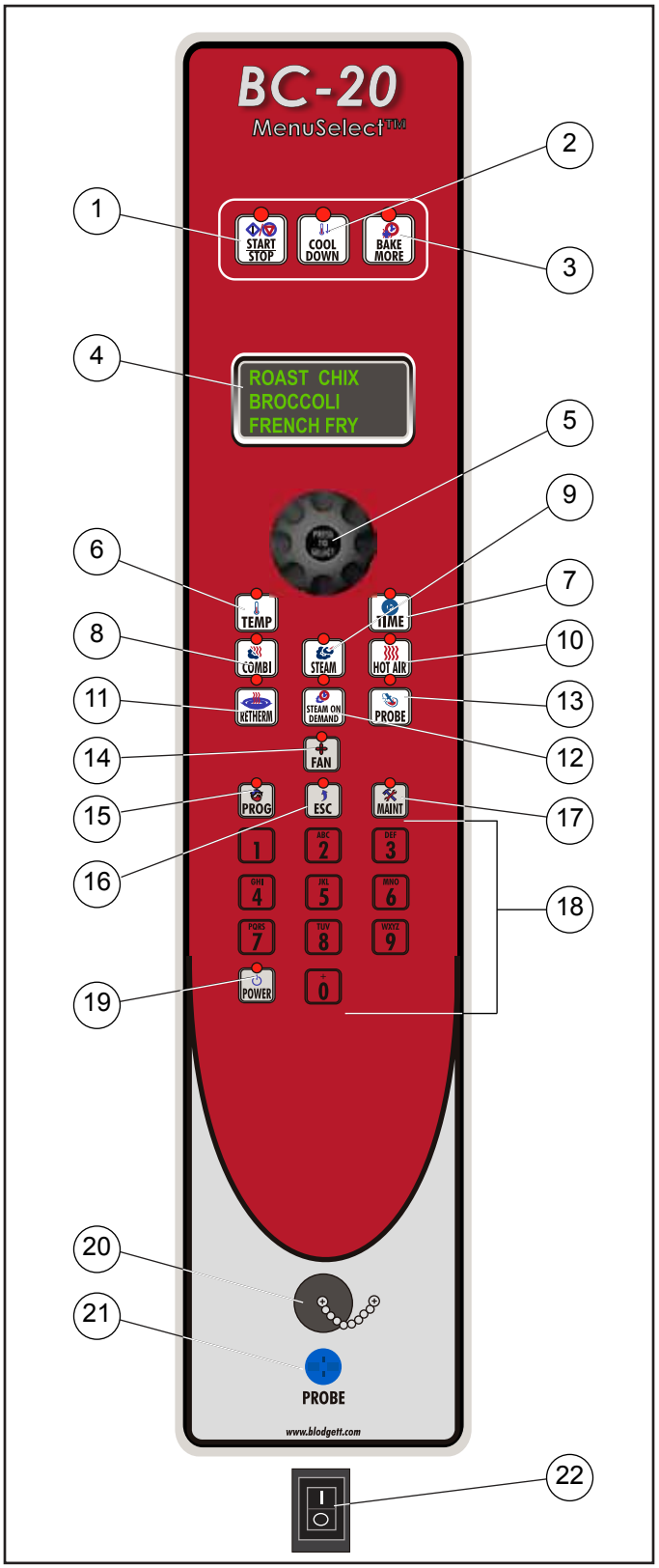


Figure 6

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. TOUCHE « START/STOP » (DÉPART/ARRÊT) - enfoncer pour démarrer, annuler ou interrompre la cuisson.
2. TOUCHE « COOL DOWN » (REFROIDISSEMENT) - débute le cycle de refroidissement du four
3. TOUCHE « BAKE MORE » (CUIRE DAVANTAGE) - enfoncer à la fin du cycle de cuisson pour poursuivre la cuisson, à intervalles d'une minute
4. AFFICHEUR - affiche l'heure ou la température et autres informations sur le fonctionnement et/ou la programmation du four.
5. JAUGE DE SÉLECTION - permet d'entrer les intervalles déterminés, le temps, et les réglages programmables. Permet aussi de choisir le produit programmé.
6. TOUCHE « TEMP » - permet de régler ou de modifier la température de cuisson.
7. TOUCHE « TIME » (TEMPS) - permet de régler ou de modifier le temps de cuisson.
8. TOUCHE COMBINAISON (COMBI) : Appuyer sur cette touche pour passer au mode de cuisson combinaison.
9. TOUCHE VAPEUR (STEAM) : Appuyer sur cette touche pour passer au mode de cuisson à la vapeur.
10. TOUCHE AIR CHAUD (HOT AIR) : Appuyer sur cette touche pour passer au mode de cuisson à l'air chaud.
11. TOUCHE REMISE EN TEMPÉRATURE (RETHERM) : Appuyer sur cette touche pour passer au mode de remise en température. Ce mode se sert de vapeur pour réchauffer des aliments précuits ou congelés. Le mode de remise en température limite sa température maximale entre 121,1 et 148,8 °C (250 et 300 °F).
12. TOUCHE VAPEUR SUR DEMANDE (STEAM ON DEMAND) : Sert à amorcer le cycle d'injection de vapeur.
13. TOUCHE SONDE (PROBE) : Appuyer sur cette touche pour utiliser la cuisson à la sonde.
14. TOUCHE VENTILATEUR (FAN) : Appuyer sur cette touche pour sélectionner la vitesse du ventilateur.
15. TOUCHE PROGRAMMATION (PROGRAM) : Appuyer sur cette touche pour accéder au mode de programmation du produit et enregistrer les paramètres établis.

Utilisation

MenuSelect™ Control

16. TOUCHE ÉCHAPPEMENT (ESCAPE) : Appuyer sur cette touche pour reculer d'une étape dans le cadre de la programmation.
17. TOUCHE MAINTENANCE : Appuyer sur cette touche pour passer au mode de programmation gestionnaire et enregistrer les paramètres établis.
18. CLAVIER ALPHANUMÉRIQUE - permet de programmer des recettes.
19. TOUCHE « POWER » (PUISSANCE) - permet de placer les commandes en/hors le mode d'attente
20. PORT FACULTATIF d'USB - utilisé aux recettes de produit de téléchargement/téléchargement
21. CONNEXION DE SONDE (CORE PROBE CONNECTION) : Raccorder la sonde de température à cette prise lorsque vous utilisez la cuisson à la sonde
22. COMMUTATEUR DE CONTRÔLE GAZ/HEAT - utilisé pour transformer le gaz ou la chaleur on ou off

MISE EN MARCHE DU FOUR

1. S'assurer que le commutateur d'arrêt des gaz et(ou) le contacteur de disjoncteur sous le panneau de commande se trouve(nt) à la position en fonction (ON). Le message OFF PRESS POWER KEY TO START (HORS FONCTION - ENFONCER LA TOUCHE POWER POUR DÉBUTER) clignote dans l'afficheur.

   REMARQUE: Si l'horloge en temps réel et les fonctions d'éveil automatique sont activées, le message PRESS POWER KEY TO START AUTO START (APPUYER TOUCHE POWER POUR DÉBUTER DÉMARRAGE AUTOMATIQUE) paraît dans l'afficheur.

2. Enfoncer la touche POWER (19). L'écran affiche PREHEAT et le four chauffe jusqu'à la dernière température établie manuellement en mode de cuisson à l'air chaud. READY / IDLE clignote dans l'afficheur et l'alarme retentit à cinq reprises quand le four atteint la température de cuisson.

MODE DE CUISSON MANUELLE

1. Tourner la JAUGE DE SÉLECTION (5) jusqu'à ce que MANUAL paraisse dans l'afficheur.
2. Enfoncer la touche TIME (7). Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour entrer le temps de cuisson désiré. Appuyer au centre de la jauge pour déterminer le temps de cuisson.

   REMARQUE: On peut régler la durée de cuisson par progression d'une minute à l'aide de la jauge. Pour régler la durée de cuisson par progression de moins d'une minute, utiliser le clavier alphanumérique.

3. Enfoncer la touche TEMP (6). Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour entrer la température de cuisson désirée. Appuyer au centre de la jauge pour déterminer la température de cuisson. Le four préchauffe à la nouvelle température.

   REMARQUE: On peut régler la température de cuisson par progression de 5 degrés à l'aide de la jauge. Pour régler la température de cuisson par progression de moins de 5 degrés, utiliser le clavier alphanumérique.

4. Appuyer sur la touche du mode désiré : combinaison (Combi), vapeur (Steam), air chaud (Hot Air), ou remise en température (Retherm).

   Si on sélectionne le mode combinaison (Combi) ou remise en température (Retherm), tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique afin de spécifier le pourcentage de vapeur désiré.

   REMARQUE: Le mode de remise en température limite sa température maximale entre 121,1 et 148,8°C (250 et 300°F).

5. Quand READY / IDLE clignote dans l'afficheur, ouvrir la porte. Charger le produit.
6. Enfoncer la touche START/STOP (1) pour débuter le cycle de cuisson. La minuterie effectue le compte à rebours, et l'affichage alterne entre le mode de cuisson et le nom du produit.

PROGRAMMATION D'UN CYCLE DE CUISSON

1. Tourner la JAUGE (5) jusqu'à ce que le nom du produit soit en surbrillance. Appuyer au centre de la jauge pour sélectionner.Le four préchauffe jusqu'à la température programmée sous le bon mode de cuisson. Le message READY / IDLE clignote dans l'afficheur et l'alarme retentit à cinq reprises quand le four atteint la température de cuisson désirée.
2. Ouvrir la porte. Charger le produit.
3. Enfoncer la touche START/STOP (1) pour débuter le cycle de cuisson. La minuterie effectue le compte à rebours, et l'affichage alterne entre le mode de cuisson et le nom du produit.

CUISSON À LA SONDE

1. Appuyer sur la touche SONDE (PROBE) (13) pour sélectionner le mode de cuisson à la sonde. L'écran affiche CORE PROBE COOK & HOLD. Tourner la jauge afin de sélectionner OUI (YES) ou NON (NO). Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer votre sélection.

   Si on sélectionne OUI (YES), le mode de cuisson et de maintien de température (Cook & Hold) se met en fonction. Ce mode de cuisson fait baisser la température de la cavité du four jusqu'à la température finale de cuisson du produit à mesure que ce dernier cuit.

   Si on sélectionne NON (NO), le mode de cuisson et de maintien de température (Cook & Hold) demeure hors fonction, et la cavité maintient la température de cuisson.

2. Tourner la jauge pour sélectionner la température finale de cuisson désirée à l'écran. Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection de la température finale de cuisson.

3. Appuyer sur la touche TEMP (6). Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour établir la température de cuisson désirée. Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection de cette température de cuisson. Le four se met à préchauffer jusqu'à la nouvelle température.

   REMARQUE: On peut régler la température de cuisson par progression de 5 degrés à l'aide de la jauge. Pour régler la température de cuisson par progression de moins de 5 degrés, utiliser le clavier alphanumérique.

4. Appuyer sur la touche du mode désiré : combinaison (Combi), vapeur (Steam), air chaud (Hot Air), ou remise en température (Retherm).

   Si on sélectionne le mode combinaison (Combi) ou remise en température (Retherm), tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique afin de spécifier le pourcentage de vapeur désiré.

   REMARQUE: Le mode de remise en température limite sa température maximale entre 121,1 et 148,8°C (250 et 300°F).

5. Insérer la sonde jusqu'au cœur du produit. Placer le produit dans le four et refermer la porte. S'assurer que l'embout de la sonde se trouve à l'extérieur du four et suffisamment éloigné de la porte.

6. Raccorder la sonde à la CONNEXION DE SONDE (PROBE CONNECTION) (21) au bas de la commande.

   REMARQUE: Éviter de raccorder la sonde avant d'avoir sélectionné le mode de cuisson.

7. L'écran affiche la température réelle à la sonde (au cœur du produit) ainsi que la température établie du four.

8. Lorsque le cœur du produit atteint la température finale de cuisson, le signal sonore se déclenche.

9. Appuyer sur la touche de démarrage et d'arrêt (START/STOP) (1) pour mettre le signal sonore à l'arrêt.

   En mode de cuisson et de maintien de température (Cook & Hold) : La température de la cavité continue de baisser en chute libre jusqu'à la température finale de cuisson du produit, et l'écran effectue un compte de temps pour informer l'utilisateur du temps écoulé depuis le début du maintien du produit. Déconnecter la sonde de la prise, sortir le produit du four et retirer la sonde du produit lorsque ce dernier est prêt.

   Si on n'utilise pas le mode de cuisson et de maintien de température (Cook & Hold) : La cavité demeure à la température de cuisson. L'écran n'effectue aucun compte de temps. Déconnecter la sonde de la prise, sortir le produit du four et retirer la sonde du produit lorsque le signal sonore se déclenche.

Utilisation

MenuSelect™ Control

DURANT LE CYCLE DE CUISSON

Vapeur sur demande

En mode combinaison (Combi), air chaud (Hot Air) ou remise en température (Retherm), on peut régler le four afin qu'il produise de la vapeur durant une période minutée jusqu'à concurrence de 20 minutes. À la fin du cycle temporisé, le four revient au réglage d'origine. On peut actionner la fonction Vapeur sur demande en tout temps au cours du cycle de cuisson.

1. Appuyer sur la touche de vapeur sur demande (STEAM ON DEMAND) (12).
2. Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique afin de spécifier la durée désirée de la période de production de vapeur sur demande. Appuyer sur le centre de la jauge pour amorcer le cycle de production de vapeur sur demande.

   REMARQUE: On peut régler la durée de production de vapeur sur demande par progression d'une minute à l'aide de la jauge. Pour régler la durée de production de vapeur sur demande par progression de moins d'une minute, utiliser le clavier alphanumérique.
3. La vapeur sur demande LED clignote jusqu'à ce que le temps de la vapeur a expiré.

Pour interrompre un cycle de cuisson

1. Pour interrompre un cycle de cuisson en tout temps, enfoncer la touche START/STOP (1). Le DEL sur la touche start/stop clignote. Le cycle de cuisson s'interrompra jusqu'à ce que la touche soit enfoncée de nouveau.

Pour annuler le cycle de cuisson

1. Pour annuler le cycle de cuisson, appuyer et maintenir enfoncée la touche START/STOP (1).

FIN DU CYCLE DE CUISSON

1. Une alarme retentit et le message DONE
2. Pour poursuivre la cuisson, enfoncer la touche BAKE MORE (3). Un temps de cuisson additionnel d'une minute s'ajoutera chaque fois que la touche est enfoncée.
3. Lorsque la cuisson requise est satisfaisante, enfoncer la touche START/STOP (1) pour arrêter l'alarme. Ouvrir la porte pour sortir le produit.

ARRÊT DU FOUR

1. Enfoncer la touche COOL DOWN (2). Le message AUTO COOL DOWN ACTUAL TEMP. (REFROIDISSEMENT AUTO DE TEMP. ACTUEL.) paraît dans l'afficheur. Pour accélérer le processus de refroidissement, ouvrir la porte.
2. Quand le four est refroidi, le message OFF PRESS POWER KEY TO START (ARRÊT APPUYER TOUCHE POWER POUR DÉMARRAGE) paraît dans l'afficheur.

PROGRAMMATION

Entrée du mode de programmation

1. Appuyer sur la touche PROGRAMME (15).Si la commande est protégée par un mot de passe, le message ENTER CODE (ENTRER CODE) paraît dans l'afficheur. Utiliser le clavier alphanumérique pour entrer le mot de passe 3124, et appuyer ensuite au centre de la jauge pour entrer le mode de programme.

Nommer une recette de produit

REMARQUE: Utiliser la procédure suivante pour nommer un nouveau produit ou modifier le nom d'un produit déjà existant.

1. Pour une nouvelle recette, tourner la jauge jusqu'au premier produit ouvert. Appuyer au centre de la jauge pour sélectionner.

   Pour modifier un nom déjà existant, tourner la jauge jusqu'au nom à modifier. Appuyer au centre de la jauge pour sélectionner.
2. Utiliser la jauge pour faire défiler jusqu'à Edit Name (Modifier nom). Appuyer au centre de la jauge pour entrer le menu du nom modifié.
3. Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour sélectionner le premier caractère. Appuyer au centre de la jauge pour avancer au caractère suivant. Répéter pour entrer les autres caractères.

   REMARQUE: Les noms de produits peuvent contenir jusqu'à 10 caractères avec des espaces. Utiliser la touche No 1 pour insérer des espaces dans le nom d'une recette.

REMARQUE: Pour sélectionner les lettres à l'aide du clavier, appuyer une fois sur la touche appropriée si vous désirez la première lettre sur la touche, deux fois pour la seconde et trois fois pour la troisième. Par exemple, appuyer trois fois sur la touche No 5 pour entrer la lettre « L ».

4. Appuyer sur la touche de programmation (PROG) (15). Avec SAVE mis en évidence. Appuyer sur la jauge afin d'enregistrer le nom du produit.

PROGRAMMATION D'UNE RECETTE DE PRODUIT

REMARQUE: La commande peut contenir 100 recettes. Chaque recette peut avoir jusqu'à six étapes de cuissons.

1. Tourner la jauge pour mettre en évidence le nom du produit à programmer. Appuyer au centre de la jauge pour sélectionner le produit.
2. Le message PRODUCT NAME : STAGE 1 (NOM DU PRODUIT : 1re ÉTAPE) paraît dans l'afficheur. Appuyer au centre de la jauge pour sélectionner l'étape.
3. Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour entrer le temps de cuisson désiré. Appuyer au centre de la jauge pour déterminer le temps de cuisson.

   REMARQUE: On peut régler la durée par progression d'une minute à l'aide de la jauge. Pour régler la durée par progression de moins d'une minute, utiliser le clavier alphanumérique.

4. Tourner la jauge pour sélectionner le mode de cuisson désiré. Choisir entre les modes combinaison (Combi), vapeur (Steam), air chaud (Hot Air) ou remise en température (Retherm). Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection du mode de cuisson.

   Si on sélectionne le mode combinaison (Combi) ou remise en température (Retherm), tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique afin de spécifier le pourcentage de vapeur désiré.If Combi or Retherm are selected, rotate the dial, or use the alpha/numeric keypad to enter the desired percentage of steam.

5. Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour entrer la température de cuisson désirée. Appuyer au centre de la jauge pour déterminer la température de cuisson.

   REMARQUE: On peut régler la température de cuisson par progression de 5 degrés à l'aide de la jauge. Pour régler la température de cuisson par progression de moins de 5 degrés, utiliser le clavier alphanumérique.

   *REMARQUE: Le mode de remise en température limite sa température maximale entre 121,1 et 148,8°C (250 et 300°F).*Rotate the dial to select the desired fan speed. Choose from, low, high. Press the center of the dial to set the fan speed.

6. Tourner la jauge pour sélectionner la vitesse désirée du ventilateur. Choisir entre faible, et haute. Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la vitesse désirée du ventilateur.
7. Utiliser la jauge pour défiler jusqu'à PRODUCT NAME : STAGE 2 (NOM DU PRODUIT : 2e ÉTAPE). Appuyer au centre de la jauge pour sélectionner la 2e étape.
8. Répéter la marche à suivre de 2 à 7 pour toutes les autres étapes.
9. Après avoir programmé toutes les étapes, appuyer sur la touche PROG (15). Pour enregistrer les valeurs programmées, utiliser la jauge pour faire défiler la valeur jusqu'à OUI (YES). Appuyer sur le centre de la jauge. La commande quitte alors le mode de programmation.

UTILISATION DU PORT USB

1. Avec le four sous tension, enlevez le couvercle du port USB (20) et insérez la clé USB.
2. Appuyez sur la touche MAINTENANCE (17).
3. Tournez le cadran pour mettre PROGRAMME GESTIONNAIRE (MANAGER PROGRAM) en surbrillance. Appuyez sur le centre du cadran pour sélectionner.
4. Tournez le cadran pour mettre en surbrillance soit COPIER LA RECETTE DE USB (COPY RECIPE FROM USB) ou COPIER LA RECETTE À USB (COPY RECIPE TO USB), et appuyez sur le centre du cadran pour sélectionner.
5. Une fois la transmission achevée, appuyez sur n'importe quelle touche pour revenir au menu.
6. Tournez le cadran pour mettre SORTIE (EXIT) en surbrillance. Appuyez sur le centre du cadran pour sélectionner. Le système affiche le menu précédent.

Utilisation

MenuSelect™ Control

PROGRAMMATION GESTIONNAIRE

Accès au mode de programmation gestionnaire

1. Appuyer sur la touche MAINTENANCE (17). Si un mot de passe protège la commande, l'écran vous invite à saisir un code (ENTER CODE). Utiliser le clavier alphanumérique pour saisir le code de passe gestionnaire 3124; ensuite, appuyer sur le centre de la jauge pour accéder au mode de programmation.
2. Tourner la jauge afin de mettre en évidence OVEN SETUP. Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection du produit.

Programmation de la fonction de démarrage automatique (Auto Start)

REMARQUE: La fonction de démarrage automatique (Auto Start) permet au four de se mettre en marche à une heure programmée de la journée et de préchauffer jusqu'à une température programmée.

1. Tourner la jauge afin de mettre en évidence AUTO START. Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection.
2. Tourner la jauge afin de sélectionner la mise en marche (ON) ou à l'arrêt (OFF). Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection.

   Si on sélectionne la mise en marche (ON), l'écran se lit AUTO START 24 HOUR TIME 00:00. Tourner la jauge pour spécifier l'heure exacte à laquelle vous désirez que le four amorce le préchauffage. Appuyer sur le centre de la jauge pour sélectionner cette heure.

   L'écran affiche AUTO START TEMP XXX. Tourner la jauge pour spécifier la température de préchauffage désirée. Appuyer sur le centre de la jauge pour sélectionner cette température.

Programmation de la configuration du four

Ces menus permettent au gestionnaire de configurer les fonctions de base du four.

1. Tourner la jauge pour mettre en évidence OVEN SETUP. Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection de ce menu.
2. Tourner la jauge pour mettre en évidence MANAGER PROGRAM. Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection de ce menu.
3. Tourner la jauge pour mettre en évidence la fonction du four que vous désirez modifier. Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection de cette fonction. Choisir parmi les fonctions suivantes :

   Mot de passe des recettes (Recipe Password) : Sélectionner OUI (YES) ou NON (NO) pour mettre en service ou hors service la protection de la programmation des recettes par mot de passe. Si on sélectionne YES, on doit absolument saisir le code de passe 3124 pour modifier la programmation des recettes.

   Unité de mesure de température (Temp Unit) : Sélectionner les degrés F ou C.

   Température cible du refroidissement graduel (Cool Down Temp) : Sélectionner la température que le four doit atteindre en mode de refroidissement graduel (Cool Down).

   Fréquence de changement d'affichage de température (Temp Disp Rate) : Établir la fréquence, en secondes, selon laquelle l'affichage alterne entre la température réelle et la valeur de température réglée.

   Délai de réaction de saisie (Input Rsp Time) : Établir le délai alloué pour la saisie de chaque variable durant la programmation de recettes avant que la commande quitte automatiquement.

   Délai avant refroidissement (Setback Time) : Lorsque non utilisée durant une certaine période, la température du four diminue automatiquement afin de prévenir le gaspillage d'énergie. Cette variable indique la durée du délai au cours duquel la température du four demeure stable avant de fléchir.

   Signal sonore (Ready Beep) : Mettre en service (ON) ou hors service (OFF). Il s'agit du signal sonore qui se déclenche lorsque le four a atteint la température préréglée.

   Signal sonore fin de cuisson (Cook Done Beep) - Sélectionner MARCHE (ON) ou ARRÊT (OFF). Il s'agit de l'alarme audible qui retentit quand le temps de cuisson du produit a expiré.

   Ventilateur de refroidissement en cuisson (Cook Cool Fan) : Sélectionner OUI (YES) ou NON (NO). Cette fonction permet à la commande d'afficher OPEN OVEN DOOR lorsque vous tentez de baisser la température préréglée du four.

   Rétablir valeurs du mode manuel (Restore Manual) : Sélectionner OUI (YES) ou NON (NO). Cette variable permet au four de mémoriser les derniers paramètres spécifiés en vue de la cuisson en mode manuel.

Réglage de température de préchauffage de la bouilloire (Boiler Set Temp Preheat) - Sélectionner la température de la bouilloire lorsqu'elle est en attente.

Réglage de température de préchauffage de la bouilloire (Boiler Set Temp Preheat) - Sélectionner la température de la bouilloire lorsqu'elle est en attente.

Réglage de température de cuisson de la bouilloire (Boiler Set Time Cook) - Sélectionner la température de la bouilloire lorsque de la vapeur est produite.

Durée de détartrage (Delime Fill Time) - Régler le temps durant lequel la bouilloire continue à se remplir de solution de détartrage au-delà du niveau d'eau standard afin d'assurer que tout le tartre dans la bouilloire est enlevé.

Intervalle de détartrage (Delime Interval) - Régler la durée entre chaque intervalle de détartrage.

Durée de détratrage (Delime Time) - Régler l'heure durant la journée lorsque l'afficheur avisera l'utilisateur de détartrer.

Intervalle de purge (Flush Interval) - Régler la durée entre chaque purge de la bouilloire.

Durée de purge (Flush Time) - Régler l'heure durant la journée lorsque l'afficheur avisera l'utilisateur de purger la bouilloire.

4. Une fois une fonction éditée, appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer et enregistrer la nouvelle valeur de la fonction.

5. Une fois qu'on a édité toutes les fonctions désirées, tourner la jauge pour mettre en évidence EXIT. Appuyer sur le centre de la jauge pour quitter le mode de programmation gestionnaire.

Entretien

Procédure de fonctionnement du pulvérisateur

REMARQUE: Utilisez seulement un produit nettoyant/dégraissant de four commercial avec le pulvérisateur. IL NE FAUT PAS utiliser de produit chimique qui n'est pas conçu pour nettoyer les fours. Reportez-vous aux informations du fabricant du produit chimique pour son emploi anticipé.

1. Dévissez la tête de pulvérisation et remplissez le contenant jusqu'au repère MAX. Vissez fermement la tête de pulvérisation pour former un joint étanche. Le liquide doit être propre et exempt de toute impureté. Ne pas trop remplir, car il doit y avoir de l'espace pour l'air comprimé.

Figure 7

2. Pour accroître la pression, pompez environ 20 coups une fois le contenant rempli de liquide. Plus la pression est forte, plus les gouttes seront fines. Si le contenant est rempli à moitié, il vous faudra pomper davantage pour comprimer l'air supplémentaire.

Figure 8

3. Pour pulvériser, appuyez du pouce sur le déclencheur.

Figure 9

4. Ajustez la tête de pulvérisation pour pulvériser sur une grande largeur.
5. Au bout d'un certain temps de pulvérisation, la pression diminue. Rétablissez la pression en actionnant la pompe à air.
6. À la fin, détendez la pression en inversant la tête de pulvérisation et en appuyant sur le déclencheur ou en dévissant lentement la tête de pulvérisation pour laisser l'air d'échapper par l'ouverture de remplissage.
7. Après une utilisation, rincez le pulvérisateur à l'eau propre et vérifiez que le trou du gicleur est totalement propre et net. Utilisez à cette fin une eau tiède (et non chaude) et un détergent domestique.

REMARQUE: Pour obtenir de plus amples renseignements, consultez le livret d'instructions fourni avec le pulvérisateur.

⚠ ATTENTION !!

Portez des lunettes et des vêtements protecteurs lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.

Pour commander des contenants ou têtes de pulvérisation supplémentaires, utilisez les numéros de pièce suivants :

Pulvérisateur complet - numéro de pièce R0006

Trousse de réparation de la tête de pulvérisateur - numéro de pièce R6332

NETTOYAGE QUOTIDIEN

Nettoyage de l'intérieur

Le nettoyage quotidien du four est essentiel pour respecter les conditions sanitaires minimales et éviter les problèmes de fonctionnement. La cavité en acier inoxydable peut corrodera si le four n'est pas adéquatement nettoyé. Utilisez un détergent pour four conjointement au pulvérisateur fourni.

Pour le nettoyage de taches tenaces, laissez agir plus longtemps le détergent à vaporiser avant de procéder au rinçage.

1. Ouvrez la porte de four. Placez le four en état du refroidissement graduel (COOL DOWN). Laissez refroidir le four à 60°C (140°F).
2. Remplissez le flacon vaporisateur avec une solution détergente douce pour le four. **N'UTILISEZ AUCUN NETTOYANT ABRASIF SUR VOTRE SYSTÈME COMBI DE BLODGETT. Assurez-vous de lire et de suivre les instructions de sécurité sur la fiche signalétique ou le contenant de votre produit à nettoyer le four.** Nous vous recommandons les nettoyeurs suivants :

   Greasecutter Plus de Ecolab

   EZ Clean de Cellow

   Advance Oven Cleaner de Diversey-Lever
3. Pour accroître la pression, pompez environ 20 coups. Plus la pression est forte, plus les gouttes seront fines. Vaporisez la cavité interne du four; tournez le bec vaporisateur afin de régler la forme du jet.
4. Fermez la porte de four. Placez le four en état de Vapeur (STEAM) pendant 10 minutes.
5. Une fois la vaporisation terminée, ouvrez la porte et rincez la cavité interne du four au moyen du flexible intégré.

Figure 10

6. Laisser la porte du four ouverte pendant la nuit afin de bien l'aérer. Si le four ne sera pas utilisé pendant une longue période, le mettre en mode d'air chaud afin de sécher la cavité interne.

Nettoyage de l'extérieur

Vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil et le maintenir en bon état au moyen d'une huile légère. Imbibez un chiffon et frottez l'appareil lorsqu'il est froid, puis essuyez avec un chiffon propre et sec.

⚠ **ATTENTION !!**

NE PULVÉRISEZ PAS l'extérieur de l'appareil avec de l'eau et ne le nettoyez pas au moyen d'un jet d'eau. Nettoyer à l'aide d'un jet d'eau peut imprégner les chlorures dans l'acier inoxydable, entraînant la formation de corrosion.

Nettoyez le ventilateur d'admission d'air/de refroidissement à l'arrière du four afin d'éliminer toute trace de charpie ou de graisse ou toute autre substance susceptible de gêner la circulation d'air. En gardant cette zone libre de toute obstruction, vous prolongerez la durée de vie utile des composants.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

Les meilleures mesures d'entretien préventif sont une mise en service initiale du four appropriée et un programme régulier de nettoyage. Le four-étuveur n'exige aucune lubrification. Communiquez avec le fabricant, son représentant ou l'entreprise locale d'entretien des produits Combi de Blodgett pour effectuer l'entretien et les réparations, le cas échéant.

Entretien

Purge de la Bouilloire

COMMANDE STANDARD

Une purge de la bouilloire doit avoir lieu toutes les 24 heures. Elle peut s'amorcer automatiquement, ou encore on peut la démarrer manuellement en tout temps.

REMARQUE: Afin de purger le four, il faut laisser l'alimentation d'eau et de gaz en service.

- Si le commutateur de mode de fonctionnement se trouve à la position Hors tension (OFF) et une purge est devenue nécessaire, celle-ci s'amorcera et s'exécutera automatiquement.
- Si la température de l'eau de la bouilloire est trop élevée pour permettre l'exécution d'une purge, celle-ci s'amorcera lorsque la température de l'eau aura baissé sous la barre des 60 ºC (140 ºF).

Pour amorcer manuellement une purge

1. Si la température dans l'enceinte du four est trop élevée, placez celui-ci en mode de refroidissement (Cool Down) avec la porte ouverte jusqu'à ce que la température dans l'enceinte du four baisse sous la barre des 60 ºC (140 ºF).
2. Fermez la porte, tournez le commutateur de mode de fonctionnement à la position de refroidissement (Cool Down). Poussez sur le bouton de minuterie et gardez-le enfoncé jusqu'à ce que s'amorce la purge.

   REMARQUE: Si la température de l'eau de la bouilloire est trop élevée pour permettre l'exécution d'une purge, celle-ci s'amorcera automatiquement lorsque la température de l'eau aura baissé sous la barre des 60 ºC (140 ºF).
3. La purge se termine au bout d'environ 25 minutes. Une fois la purge terminée, le four se met automatiquement à l'arrêt.

Pour annuler une purge

1. Poussez sur le bouton de vapeur sur demande (Steam on Demand) et gardez-le enfoncé. L'écran affiche FLUSH ABORT NO.
2. Faites tourner le bouton de minuterie jusqu'à ce que l'écran affiche FLUSH ABORT YES. Poussez sur le bouton de minuterie afin d'annuler la purge.

   Si la purge était nécessaire et qu'elle tente de s'amorcer de nouveau, poussez sur le bouton de minuterie et gardez-le enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche 24:00. Faites tourner le bouton de minuterie pour faire afficher la durée (HH:MM) désirée avant la prochaine purge automatique.

COMMANDE MENUSELECT™

Une purge de la bouilloire doit avoir lieu toutes les 24 heures. Elle peut s'amorcer automatiquement, ou encore on peut la démarrer manuellement en tout temps..

REMARQUE: Afin de purger le four, il faut laisser l'alimentation d'eau et de gaz en service.

- Si le four est hors tension (l'écran affiche alors OFF – PRESS POWER KEY TO START) et une purge est devenue nécessaire, celle-ci s'amorcera automatiquement.
- Si la température de l'eau de la bouilloire est trop élevée pour permettre l'exécution d'une purge, celle-ci s'amorcera lorsque la température de l'eau aura baissé sous la barre des 60 ºC (140 ºF).

Pour amorcer manuellement une purge

1. Si la température dans l'enceinte du four est trop élevée, placez celui-ci en mode de refroidissement (Cool Down) avec la porte ouverte jusqu'à ce que la température dans l'enceinte baisse sous la barre des 38 ºC (100 ºF).
2. Fermez la porte, appuyez sur la touche MAINT, faites tourner le bouton jusqu'à afficher FLUSH. Poussez sur le bouton afin de sélectionner.
3. Faites défiler jusqu'à START FLUSH. Poussez sur le bouton afin de sélectionner.
4. L'écran affiche FLUSH PROGRAMMING – START FLUSH - NO. Faites tourner le bouton jusqu'à ce que l'écran affiche FLUSH PROGRAMMING - START FLUSH - YES. Poussez sur le bouton afin de sélectionner.
5. La purge se termine au bout d'environ 25 minutes. Une fois la purge terminée, le four se met automatiquement à l'arrêt

Pour annuler une purge

1. Appuyez sur la touche ESC. L'écran affiche NEXT FLUSH TIME - HH:MM 24:00. Faites tourner le bouton ou utilisez le pavé numérique pour entrer la durée (HH:MM) désirée avant la prochaine purge automatique.

Détartrage

Le détartrage du générateur de vapeur constitue la procédure de maintenance préventive la plus importante. Le tartre se dépose à l'intérieur du générateur de vapeur, ce qui réduit son efficacité et endommage du générateur de vapeur.

AVERTISSEMENT !!

Les problèmes causés par le détartrage insuffisant ne sont pas couverts par la garantie.

AVERTISSEMENT !!

Les solutions de détartrage sont dangereuses et peuvent causer des brûlures de la peau et des yeux. Portez des vêtements et des lunettes de protection.

AVERTISSEMENT !!

ÉVITEZ LA CUISSON durant le processus de détartrage.

1. Assurez-vous que le contenant qui achemine l'agent de détartrage au four est plein. **Assurez-vous de lire et de suivre les instructions de sécurité sur la fiche signalétique ou le contenant de votre agent de détartrage.** Assurez-vous que le réservoir de solution de détartrage est rempli avec un agent de détartrage non dilué.

Figure 11

2. Assurez-vous que la pompe de détartrage a été amorcée. Reportez-vous à la section Raccord et amorçage du système de détartrage si vous avez des doutes.

BC AVEC LA COMMANDES STANDARD

Cette commande est fourni avec un voyant de détartrage pour indiquer le moment où le générateur de vapeur doit être détartré. Le voyant de détartrage clignote lorsque le générateur de vapeur a été utilisé pendant la période préréglée. Il s'agit d'un avertissement seulement; vous pouvez utiliser le four toute la journée avant de procéder au détartrage. Vous pouvez exécuter la séquence de détartrage n'importe quand.

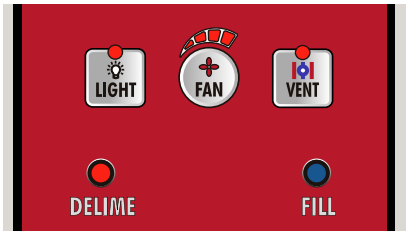


Figure 12

REMARQUE: Une fois que le processus a commencé, le four ne peut pas être utilisé tant qu'il n'est pas terminé. La durée totale du processus est d'environ 45 minutes.

Détartrage de la chaudière avec contrôle Standard

1. Si le four est chaud, mettez le four en état du refroidissement graduel (COOL DOWN). Laissez refroidir le four à 60°C (140°F).

2. Avec le commutateur de mode de fonctionnement à la position de refroidissement (Cool Down), poussez sur le bouton de vapeur sur demande (Steam on Demand) et gardez-le enfoncé jusqu'à ce que le voyant lumineux de détartrage se mette à clignoter plus rapidement. Relâchez maintenant le bouton. L'écran affiche alors TO START DELIME TURN MODE SWITCH TO OFF.

Figure 13

3. Fermez la porte du four. Mettez le four hors tension (OFF). L'écran affiche alors DELIME STEP 1 OF 14.

Détartrage

Le reste de la procédure est automatique. Le voyant de détartrage reste allumé pendant que le processus est en cours.

4. Lorsque le voyant de détartrage s'éteint, le four peut être utilisé normalement.

Pour annuler le processus de détartrage

1. Pour annuler le processus de détartrage, poussez sur le bouton de vapeur sur demande (Steam on Demand) et gardez-le enfoncé. L'écran affiche alors DELIME ABORT NO.

2. Faites tourner le bouton de minuterie jusqu'à ce que l'écran affiche DELIME ABORT YES. Poussez ensuite sur le bouton de minuterie.

   Si le processus de détartrage n'est pas nécessaire ou qu'on n'a pas encore fait pomper de produit chimique dans la bouilloire, le système annule immédiatement le processus de détartrage.

   Si le produit chimique se trouve dans la bouilloire, le processus de détartrage avance tout de suite à l'étape 9 afin de purger la bouilloire du produit chimique.

BC AVEC LA COMMANDES MENUSELECT™

Lorsqu'il est temps de détartrer votre BCX, l'écran affiche alors DELIME REQUIRED START DELIME YES. Pour remettre le détartrage à plus tard, faites tourner le bouton jusqu'à ce que l'écran affiche DELIME REQUIRED START DELIME NO. Poussez sur le bouton.

Figure 14

Le message réapparaîtra jusqu'à ce que l'unité soit détartrée. Il s'agit d'un avertissement seulement; vous pouvez utiliser le four toute la journée avant de procéder au détartrage. Vous pouvez exécuter la séquence de détartrage n'importe quand.

REMARQUE: Une fois que le processus a commencé, le four ne peut pas être utilisé tant qu'il n'est pas terminé. La durée totale du processus est d'environ 45 minutes.

Détartrage de la chaudière avec contrôle MenuSelect™

1. Si le four est chaud, mettez le four en état du refroidissement graduel (COOL DOWN). Laissez refroidir le four à 60°C (140°F).

2. Une fois le refroidissement terminé, le four se met automatiquement à l'arrêt. Fermez la porte. Enfoncez la clé de maintenance.

   Si un détartrage est nécessaire lorsque vous appuyez sur la touche de mise sous tension, l'écran affiche alors DELIME REQUIRED START DELIMING YES. Dans ce cas, passez à l'étape 5.

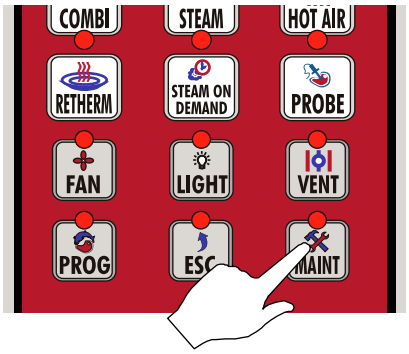


Figure 15

3. Tournez le cadran afin de mettre le détartrage (DELIME) en évidence, puis enfoncez le centre du cadran pour faire votre choix.

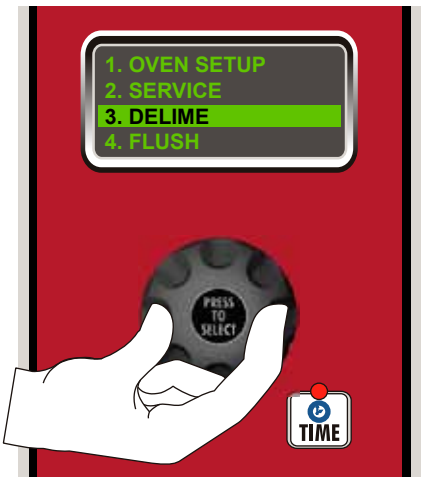


Figure 16

4. Tournez le cadran afin de mettre le début du détartrage (START DELIME) en évidence, puis enfoncez le centre du cadran pour faire votre choix.

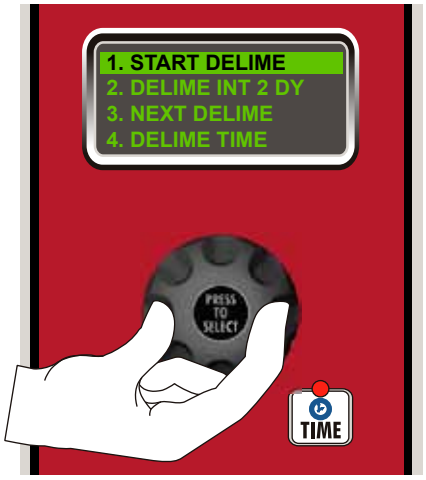


Figure 17

5. Tournez le cadran pour mettre le mot 'oui' (YES) en évidence afin de confirmer que vous voulez commencer le processus de détartrage. Appuyez sur le centre du cadran pour faire votre choix. Le reste du processus est automatique. L'écran affiche le numéro de l'étape et le degré d'avancement du déroulement du processus en %.

Figure 18

6. Une fois le processus de détartrage achevé, la commande se met hors tension. On peut maintenant utiliser le four normalement.

Figure 19

Pour annuler le processus de détartrage

1. Pour annuler le processus de détartrage, appuyez sur la touche ESC et tenez-la enfoncée. L'écran affiche alors DELIME ABORT? NO.
2. Faites tourner le bouton jusqu'à ce que l'écran affiche DELIME ABORT? YES. Appuyez sur le bouton afin de sélectionner.
3. La commande se remet hors tension.

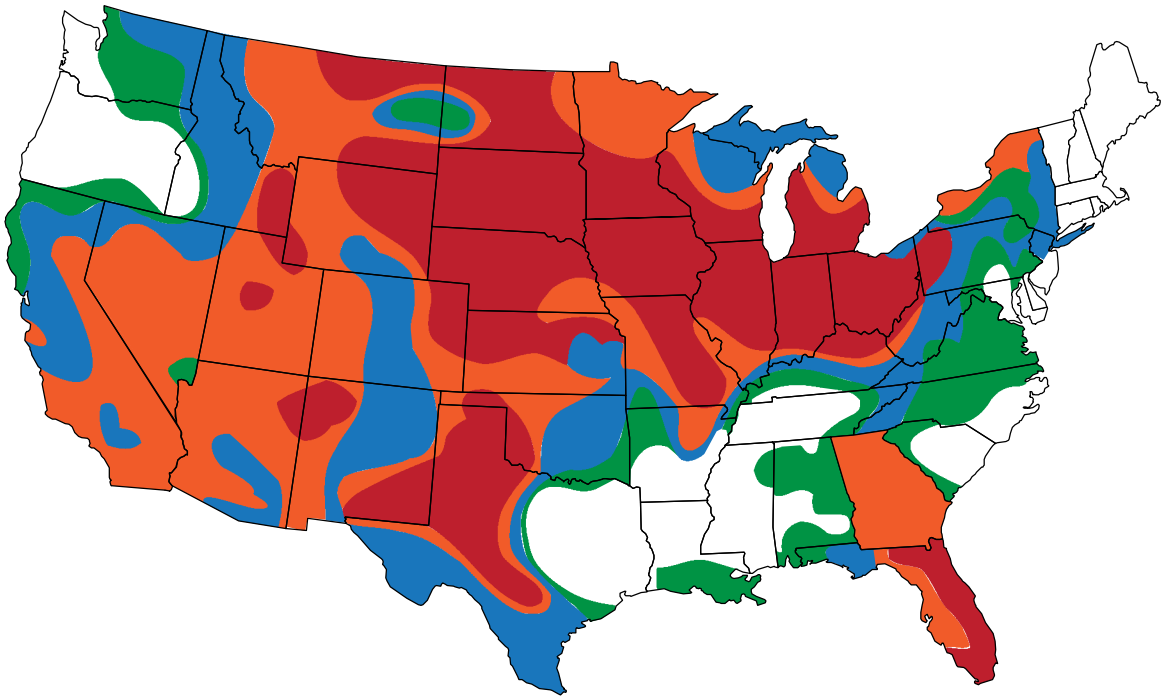
Entretien

Détartrage

RÉGLAGE DE L'INTERVALLE DE DÉTARTRAGE

Voir la figure ci-dessous pour déterminer l'intervalle de détartrage approprié à votre appareil. Cherchez votre lieu et le réglage correspondant du potentiomètre. Ces valeurs sont génériques, et doivent être utilisées uniquement comme guide. La qualité de l'eau que vous utilisez peut être plus ou moins calcaire. Ajustez l'intervalle de détartrage en fonction de la qualité de l'eau utilisée.

REMARQUE *Si le four est connecté à un système de filtration, la dureté de l'eau peut être réduite. Consultez le fournisseur du filtre pour obtenir des détail*



Plus de 14 g/gallon	Extrêmement dure	Réglage A
10 à 14 g/gallon	Très dure	Réglage B
7 à 10 g/gallon	Dure	Réglage B
3 à 7 g/gallon	Modérément dure	Réglage C
Moins de 3 g/gallon	Légèrement dure	Réglage C

Qualité de l'eau au Canada

La plupart de l'eau canadienne contient 112 mg/litre (8 g/gallon). Cela situe le Canada dans la catégorie d'eau dure, et exige l'utilisation du réglage B. Si l'eau que vous utilisez dépasse 196 mg/litre (14 g/gallon), le réglage A doit être utilisé.

Figure 20